

## 水揚げ低迷下における八戸産地水産加工業の動向

|     |   |
|-----|---|
| 著者  | 高野 岳彦, 水梨 勇作  |
| 雑誌名 | 東北学院大学東北文化研究所紀要   |
| 巻   | 38  |
| ページ | 126-144   |
| 発行年 | 2006-11-30  |
| URL | <a href="http://id.nii.ac.jp/1204/00022124/">http://id.nii.ac.jp/1204/00022124/</a> |

# 水揚げ低迷下における八戸産地水産加工業の動向

高野 岳彦・水梨 勇作

## I. はじめに：問題の所在

銚子以北の太平洋沿岸（以下「北東沿岸」と称する）の主要漁港の水産業は、北洋漁場と沖合回遊魚という資源条件を共有することから、その盛衰も概ね共通のパターンを有してきた<sup>\*1</sup>。1952年の北洋再開後についてみれば、1960年代の北洋転換と旋網漁業の発展、77年の200海里漁業専管水域設定後の北洋漁業の縮小、80年代のサバ回遊の大変動、92年の公海流し網の禁止、そして90年代以降のイワシの急減と、概ね15年前後の間隔で国際的規制と沖合回遊資源の変動という原料調達条件の変化の波にさらされてきたといえる。各漁港では、これらのエポックごとに原料魚の交代と加工業の盛衰があった。とりわけ、北洋縮小後の水産加工業を支えてきた沖合回遊魚資源が90年代以降激減したことによる水揚げの長期低迷は深刻で、中小漁港では魚市場も賑わいを失い、加工産地としての機能の喪失に瀕している状況である<sup>\*2</sup>。

加えて近年では流通面でも、力を拡大し続けている量販店への対応を迫られ、さらに1996年からはHACCP基準認定制度の導入による加工場内の衛生管理の厳格化が推進され、それらへの対応力が小規模加工場の淘汰の契機となるなど、今日の産地水産加工業はまさに大きな変革のさ中にある。本研究では、こうした変革に直面している北東沿岸の水産加工産地のうち、従業者数で最多の集積を持つ八戸産地をとりあげて、近年の水揚げ変動と産地水産加工業者の対応を通して、その変革の様相を明らかにすることを目的とする。

もとより水産加工業は、水産物の水揚げがあればその保存処理のために必然的に伴う営み

で、地元資源に依拠する地場産業の典型であった。今日でも漁家の軒先や前浜での天日干しにみるように、水産加工業は沿岸漁村に広く分散的に分布する。一方で、大量水揚げに対応できるような買い付け資金と処理機能が集まる主要漁港には、企業的な水産加工業の集積が形成された。北東沿岸では、北洋物と沖合回遊魚資源に恵まれてきた釧路、函館、八戸、気仙沼、石巻、塩釜、小名浜がその代表であり、また沖合回遊魚の大量水揚げという点では那珂湊、波崎、銚子も同様であった。しかし近年の加工原魚の水揚げ減少に対応して、これら主要漁港の産地水産加工業において移・輸入魚への原料転換が進行しているとすると、もはやこれまでの「産地水産加工」＝「漁港への直接水揚げ原料による水産加工」という意味規定を考え直さなければならないことになりかねない。

近年のこうした産地水産加工業の構造変化に関する研究は漁業経済学の分野で多くの蓄積をみている。それによれば、早くから地元水揚げ原料から移入原料に代えて産地を維持した那珂湊の煮ダコ、沼津のアジ開き干し、小田原のかまぼこの例があり（増井1990；秋谷1991；小田原蒲鉾生産組合HP）、これらは大消費地隣接地の立地条件と伝統の販路を生かして地域ブランドを形成・維持してきた。地元漁港への大量水揚げに依拠してきた北東沿岸漁港の加工産地でも、すり身の釧路、イカ珍味の函館、そして蒲鉾の塩釜のような大産地で近年こうした傾向が強まっていることが指摘されている（秋谷1991）。中にはいち早く輸入原料に積極転換してアジ干物加工産地に成長している大洗の例も報告されている（本多・小野2000）。

主に首都圏縁辺や西南日本の伝統的漁港産地で先行し、1990年代からは水揚げ減少に直面し

た北東日本の産地漁港でも顕著となっているというこうした変化を、秋谷（1991）は「地元資源依存型」から「脱資源型」産地への移行と表現した。低迷する水揚げが将来も回復せずに恒常化すれば、いうなればかつて地場原料から輸入原料に転換して立地を大変化させた製粉工場のような現象が水産加工業立地に関しても構造化しかねない。しかし一方、漁港やその近隣の加工団地以外に新たな水産加工業の集積地が形成されたという報告も耳にしないことからすれば、現段階は大小漁港産地間の淘汰と大漁港産地内での企業淘汰の段階といえるかもしれない。

経済事象の立地と地域構造の変動を研究対象とする経済地理学においても、これは検討に足る課題であると考ええる。すなわち、地元水揚げ減少の長期化による漁港の「産地」としての意義低下の中での水産加工業の淘汰構造と立地変動、および加工業集積の維持に向けた地域の産地形成努力の解明である。

ところで、漁業センサス（1998、2003）の漁業地区統計<sup>\*3</sup>によれば、全国の主要漁港の水

産加工場従業員数は第1表のようであり、八戸が最多であるほか、釧路、函館、気仙沼、石巻、塩釜、銚子といった北東沿岸漁港の産地が上位を占めている。同表はまた、2003年における加工業集積の減少の著しさをも明らかにしている。従業員数の減少は工場数の減少以上に大きく、産地水産加工業の淘汰の進行を物語る。

本論でとりあげる八戸産地は全国最大であることに加えて、沖合資源の長期低迷にさらされてきたサバ加工と、多様な惣菜用途への加工技術の開発が進められ大規模から零細まで多様な企業層を含むイカ加工という、特徴的な2つの加工部門を持ち、近年の水産加工産地の変容実態の把握にとって示唆の多い対象であるといえる。

以下、Ⅱ章では、前段で先行研究の整理を通して90年代初期までの八戸の水揚げと水産加工業の変容をめぐる論点を明確にし、後段で既存研究後の90年代後半以降の統計資料の分析からさらなる変化の状況を明らかにする。次いでⅢ章では、個別業者に対して実施した質問紙調査の結果に基づいて産地構造と業者対応の変容の実態について報告する。そして最後に（Ⅳ章）、以上から得られた要点を整理し、今や恒常的になりつつある水揚げ減少下における水産加工業の産地＝漁港立地の必然性の如何について考察を加え、今後の課題を明らかにする。

## Ⅱ. 八戸港の水揚げと水産加工業の推移

### 1. 1980年代までの動向

第1図は1960年代以降の水揚げ推移である。図に示されたとおり、1960年代末から70年代に水揚げの主役を占めたのはサバとスケトウであったが、1980年代にはイワシが首位を占めるようになった。これらの背景には、冒頭で述べた通り60年代のサバ旋網と北転船の発展、77年の200海里規制と北洋漁業の縮小、80年代のサバ回遊の減少とイワシの増加があった<sup>\*4</sup>。また伝統のイカ漁業は遠洋への転換を図ることで水揚げ量を持続的に増加させてきた<sup>\*5</sup>。

こうした水揚げ変動の中での八戸の水産加工

第1表 水産加工集積の上位漁港

|        | 1998 |       | 2003 |        |        |
|--------|------|-------|------|--------|--------|
|        | 工場数  | 従業員数  | 工場数  | 常勤従業員数 | 臨時従業員数 |
| 1 八 戸  | 124  | 6,358 | 102  | 4,148  | 8      |
| 2 焼 津  | 226  | 4,382 | 193  | 3,251  | 348    |
| 3 函 館  | 134  | 4,286 | 114  | 3,332  | 548    |
| 4 石 巻  | 130  | 4,225 | 107  | 2,787  | 436    |
| 5 塩 釜  | 197  | 4,189 | 140  | 3,099  | 192    |
| 6 銚 子  | 134  | 3,392 | 120  | 1,910  | 1,006  |
| 7 気仙沼  | 91   | 2,668 | 74   | 1,918  | 422    |
| 8 下 関  | 46   | 2,641 | 35   | 1,207  | 251    |
| 9 釧 路  | 66   | 2,566 | 73   | 1,431  | 737    |
| 10 沼 津 | 240  | 2,441 | 188  | 2,180  | 230    |

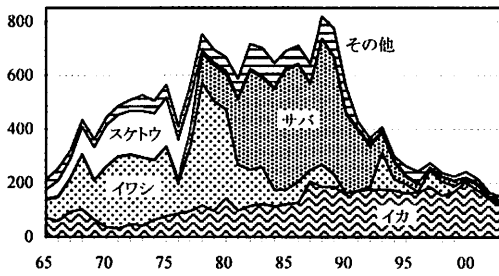
※漁業センサス（1998、2003）により作成。

\*1 水産物流通統計年報の主要42港のうち、1998年漁業センサスにおける水産加工場従業員数の上位10位までを示す。

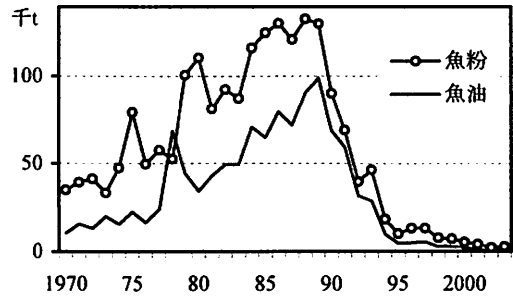
\*2 「漁業地区」単位であるが、次は地区の一体性を考えて合算した：八戸-市川、気仙沼-鹿折、沼津-静浦、下関-南風泊。

\*3 ただし2003年センサスの八戸と釧路では、漁村部の漁業地区が加工経営体数2以下となって漁港部の地区も秘匿扱いとなったため、市計で示した。漁港部だけの場合との誤差は僅少である。

\*4 1998年センサスでは常勤・臨時の別は調査されていない。



第1図 八戸における魚別水揚量の推移(単位:千t)  
(八戸の水産統計資料編により作成)



第2図 魚粉・魚油の生産量推移  
(八戸の水産統計資料編により作成)

業の変容については、漁業経済分野において多くの蓄積がある（境・安井 1971；中居 1987, 1990, 1996；廣吉・栗原 1996）。このうち、80年代までの推移を展望した中居（1987）によれば、その概要は以下のようなものである。八戸の水産加工業は、元来前浜で釣られるイカを使った個人漁家によるスルメ干しが主であったが、1960年代にイカの生鮮・冷凍向け利用の増大と、乾燥スルメに代わるソフト加工<sup>★6</sup>の新技术が発明されて、零細な経営は淘汰されていった。同時に1960年代には旋網によるサバの水揚げが増えてサバ缶詰やフィレー加工が増加し、60年代末からは北転船によるスケトウの増加がすり身を成長部門に押し上げた。この際に加工部門を拡大した業者が、八戸産地の主役を占めるようになった。また、大手仲買が冷凍冷蔵庫を建設して加工に着業したり、冷凍冷蔵業者が加工を兼営するケースが増えた。1980年代、スケトウの水揚げ途絶とサバ水揚げの激減の一方で、イワシが豊漁となり、冷凍能力の増強とミール・魚油プラントの大型化が進行した。この間、地元の有力企業によってシメサバが商品化されて地域ブランドとして定着したが、水揚げ激減に直面したサバ原魚は九州産や輸入物への転換が進んだ。一方、安定的水揚げに支えられたイカ加工では中間加工品のロールイカ<sup>★7</sup>が増加した。

このように、イワシの飼肥料加工とイカ・サバの惣菜加工がこの時点での八戸水産加工業の代表部門であり、このうちイカとサバの惣菜加工業が今日も産地の中核部門として維持されている。しかし、原魚の水揚げ減少が恒常化した

80年代末、サバの加工業は新たな構造的な対応を迫られた。中居（1990）によれば、それは「生鮮出荷機能に付随した機能として二義的な位置づけしか与えられてこなかった」（p.105）加工機能を強化するための対応であり、具体的には原料確保の安定化のための冷蔵庫の増強、および他地域からの原魚調達の強化として表れた。その一方で、大量水揚げの処理としての伝統的性格から、「特産的・地域ブランド的な高次加工品がほとんど見られないこと」、「そうした加工に係る経営的・技術的ノウハウ、製品・技術開発、市場・需要開発などの機能集積が全般に脆弱であること」（p.106）が制約条件となっていると指摘した。

## 2. 1990年代の変容

1990年代の水揚げの大きな変化は、既述の通りイワシの激減である（第1図）。このためミール・魚油生産も激減した（第2図）。この点については既に中居（1987）が、「近い将来に予想される原料資源の変動期に大きな正念場を迎えることは必至である」と指摘しているが、まさにその通りとなった。この結果、八戸の水産加工業の2大部門は、サバとイカの2つの水産食品部門に集約されてきた。

サバの水揚げは90年代に入っても低迷のままで、このため八戸水産加工連が90年からノルウェーサバの輸入を増加させた。しかし、ノルウェーサバはシメサバ加工に適さなかったことから敬遠され、山陰や九州市場からの移入が恒常化して、調達ルートも各企業が独自に開拓するようになっていく<sup>★8</sup>。

この時期のサバ加工をとりあげた中居(1996)は、八戸唯一の地域ブランドとして定着したシメサバについて、酢漬品嗜好の地域限定性(いわゆる西高東低)と一般惣菜に比べた割高感から需要限界をみせはじめ、また量販小売側からの要請をうけた中小加工業者の安価品が増えて商品イメージが拡散してきた点を指摘した。

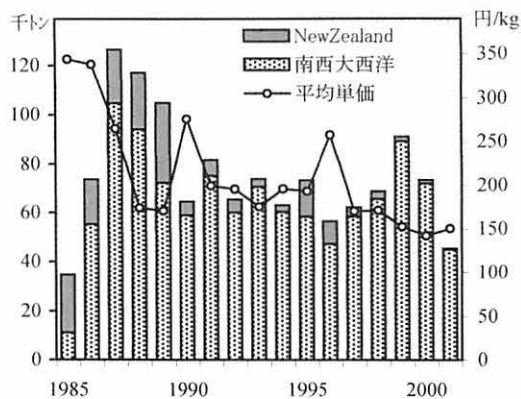
一方、イカは引き続き漁場を世界に求めて水揚げを維持し続けてきた。この時期のイカ加工をとりあげた廣吉・栗原(1996)は、世界各地の漁場から水揚げされる品質の異なるイカへの加工技術を身につけて原料イカの選択性を広げつつ、ロールイカから惣菜加工に活路を見出し、スーパーやコンビニに対応したてんぷら等の簡易加工の惣菜品が増えつつあることを指摘した。

### 3. 1990年代後半以降の変化

既存報告のない1990年代後半以後の八戸の水揚げと水産加工業の変化の様相については、本節で新たに関係統計によって分析してみたい。諸統計に表れた状況は、この短期間にも大きな変化が引き続いて生じてきたことを物語る。

#### (1) 水揚げ変動

まず水揚げ変動では、唯一水揚げを維持し続けてきたイカが、2000年以降、減少に転じた(第1図)。この間の新聞報道によれば、その背景には、海外イカの主漁場であったアルゼンチン



第3図 八戸港における海外イカの水揚げ量と平均単価の推移

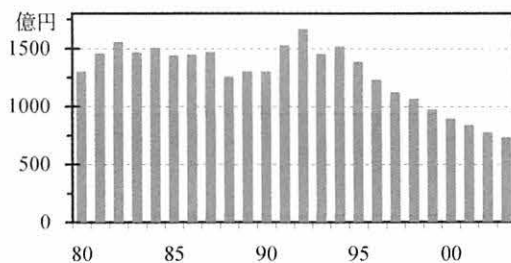
(八戸の水産統計資料編により作成)

沖での操業が政情不安で困難になったことが直接の原因であるほか、中型イカ釣りも近隣諸国の漁船との競合で漁獲効率が低下したこと<sup>★9</sup>、そして中国からのイカ輸入が増加したこと<sup>★10</sup>、イカ漁業の採算性が悪化したことがあるとされる。確かに、加工用に向けられる海外イカの水揚げと価格の推移をみると(第3図)、豊漁時に下落、不漁時に上昇という従来の価格パターンが、90年代後半には統落傾向が顕著となり、2000年代の水揚げ減少時においても価格回復は限定的であることが分かる。

#### (2) 水産加工業の変動

水産加工業の動向はどのようなものであったろうか。第4図は、工業統計における「水産食品製造業」出荷額の変化を示したものであるが、1,500億円を越えていた90年代前半をピークに、その後は年々減少し続けて、2003年では738億円と、ピーク時の半減以下となった。これは従来みられなかった大変化といわねばならない。

その様相をさらに詳細に検討するため、品目別の動向を整理する。水産加工業の魚種・品目別の実績については、八戸市水産課が経年実施している独自調査の結果が同課統計書の『八戸の水産統計資料編』に掲載されている。この調査は、市内の各水産加工業組合を通じてその加入経営体に対して任意に行う調査のため、補足率が問題となるので、この調査と工業統計による水産加工生産額とを比べてみると、1980年までは前者が后者の7～8割ほどであったが、その後漸減して近年では4割程度となっている<sup>★11</sup>。こうした回答率の低下自体に、八戸水



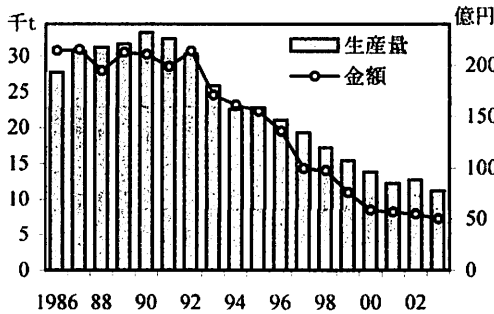
第4図 八戸市における水産食品製造業出荷額の推移

(工業統計により作成)

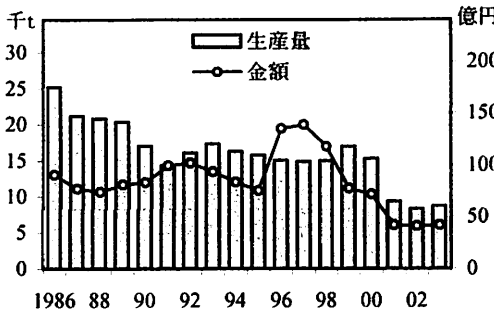
産加工業の構造変化が示唆されているように思われる。しかし一方で、回答企業には加工組合に加入している地元有力企業が多く含まれるとみられることから、この独自調査はむしろ八戸水産加工業の性格をよく反映しているとみることもできる<sup>\*12</sup>。

第5・6図は、この統計書によりイカ加工品とサバ加工品の生産量と平均価格の推移を示したものである。この間の補足率も低下していることから、減少が強調されていることになろうが、ここに現れた90年代後半以降の変化の大きさは、八戸水産加工業の新たな事態を示しているようだ。

まずイカ加工品については、数量・金額ともに93年から急減を来しており、99年からは金額の低下がさらに深刻となっている。またこの減少は、少なくとも2000年まではイカの水揚げ量が維持されていた中でも継続していたことを



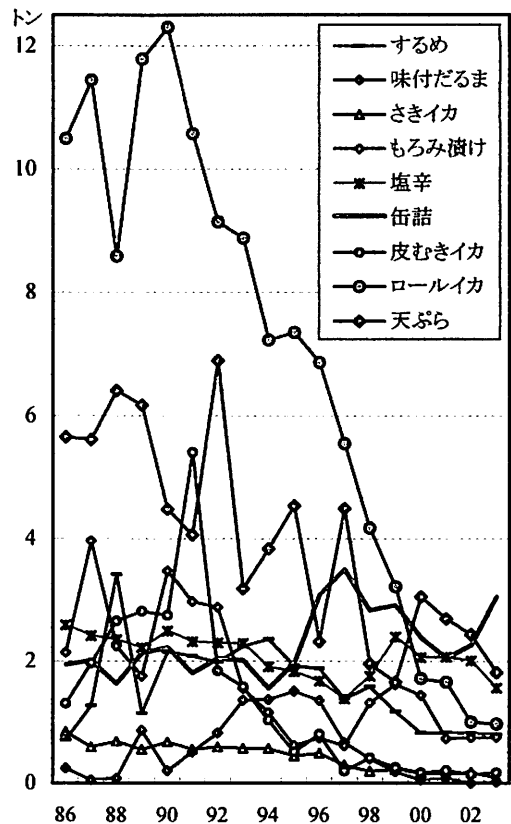
第5図 イカ加工品の生産量推移  
(八戸の水産統計資料編により作成)



第6図 サバ加工品の生産量推移  
(八戸の水産統計資料編により作成)

考えると、八戸イカ加工業に新たな変化が生じていることが示唆される。一方、サバ加工品は、2000年までは生産量を維持していたものの、2001年から金額とともに急減を来した<sup>\*13</sup>。

イカとサバについてはさらに詳細な加工品目別で生産量と額が表されている。第7図は、イカ加工品の品目別推移を示したものである。80年代の技術革新が生んだ中間原料のロールイカが90年をピークに劇的に減少し、また廣吉・栗原(1996)で伸びが指摘された惣菜品の代表である天ぷらも大幅に減少した。なんとか生産量を維持し続けているのは塩辛と缶詰のみである。また、93年までは生産量と相補関係あった平均単価も、94年以降は低下が顕著となっている。八戸水産加工連での聞き取りによれば、ロールイカに代わって、近年ではさらに小口にカットしたり、さらにそれに切り込みを入れた「カッ



第7図 主なイカ加工品の生産量推移  
(八戸の水産統計資料編により作成)

トイカ」の需要が増えていること、そして中間加工品や惣菜を手がけていた大手工場が中国へ生産拠点を移転させる例が増えていることが要因として指摘された<sup>\*14</sup>。試みにイカ調製品の輸入量（全国値）の推移を示すと（第8図）、急増は2000年以降である。この点について八戸水産加工連でのヒアリングによれば、イカ加工品の輸入は1990年頃から増加を続けていたが、当初は「イカ調製品」ではなく「冷凍品」や「その他」扱いとして計上されていたので統計には表れなかったという。

一方、サバ加工品（第9図）では、缶詰とフィレーの減少が大きい。この背景としては、缶詰の場合、輸出が長期低落傾向にあること（多屋，1995）に加えて、2001年以降の激減は原魚として利用していた地物の小型サバの水揚げが激減し、北九州物の価格も上昇して原魚調達が困難

になったことが原因であるという<sup>\*15</sup>。またフィレーの場合は、惣菜用の中間加工品としての需要は増加しているものの、銚子と唐津への集約が進行中であることや、原魚の大半がノルウェー産を使用しているために既存漁港産地以外での新規着業が増加しつつあることが影響しているという（多屋，1995；中居，1996）。こうした中で、地域ブランドを確立した「シメサバ」だけが、生産量を何とか維持し続けていることが読み取れる。

結局のところ今日の八戸の産地水産加工業は、イカとサバを2大部門として、イカは惣菜用の中間加工品、サバはシメサバ、缶詰、フィレーを主力とする生産構造を維持しているが、一方で原魚調達の不安が恒常化して加工産地の集約競争（サバ）や単価の切り下げ圧力（イカ）の中で、絶え間ない変動にさらされていると小括できる。

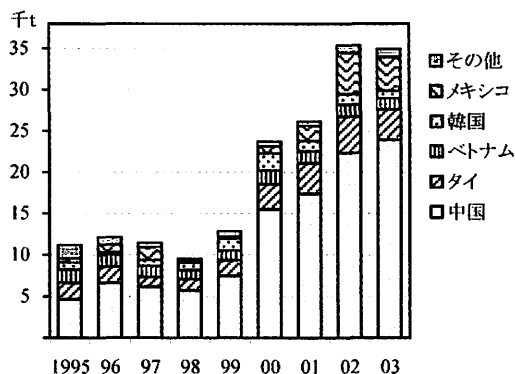
### Ⅲ. 八戸港の水産加工業の現状

#### —個別経営体の質問紙調査から—

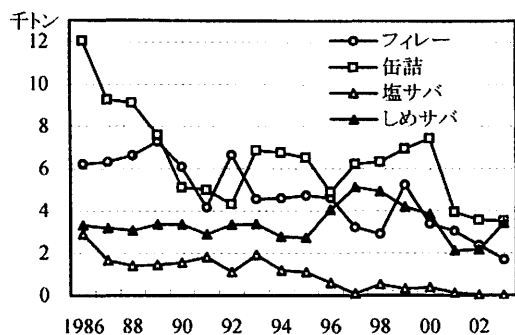
90年代後半以降も引き続き地元水揚げの低迷は、産地漁港への立地メリットを低下させて産地の空洞化を招きかねない中で、産地はどんな変化を強いられ、それに各水産加工業者がどう対応してきたのかについて、以下、質問紙調査に基づいて検討する。

#### （1）水産加工業者の組織状況と淘汰状況

はじめに、県水産課の水産加工業者名簿（2002）、各加工協組の名簿（2002）、そして市水産課の小冊子『八戸の水産』（1990）に記載された情報により、2002年12月時点での八戸産地の全容を整理しておく。県水産課の名簿（2002）に掲載された加工業者は126であるが、各協組へのヒアリングから休廃業が20事業者あったため、八戸産地の構成業者数は106である。このうち、3つある水産食品加工業協組のいずれかに加入している業者が51であり、非加入業者が過半の55を数える。単協の連合会である八戸水産加工協組連合会での聞き取りによれば、各協組の業者の性格は以下のようなものである。



第8図 相手国別イカ調製品輸入量の推移  
(全イカHP, 原資料は水産貿易統計)



第9図 主なサバ加工品の生産量推移  
(八戸の水産統計資料編により作成)

① 八戸魚市場水産加工協組……魚市場の買受人として鮮魚出荷から冷凍冷蔵業に展開した業者で、八戸加工産地の基幹を担ってきた。スケトウ時代はすり身を手がけて発展し、遠洋漁業も兼営してきた老舗も含まれる（後掲の表参照）。

② 八戸市水産加工協組……旧来から家内工業でスルメ、沿岸魚製品、魚粕を主に製造してきた業者を主とするほか、加工団地内に立地している業者には外来の業者も含まれる。

③ 八戸食品水産加工協組……地元の新参業者や外来業者を含む団体。

これらのうち、八戸市水産加工協組にはミール製造業が4業者含まれるが、これは水産食品とは性格を異にするので本研究の対象から除いたため、差し引き102業者が本研究の母集団ということになる。

第2表は、このうち県の水産加工業者名簿で常勤従業員数が把握できた101業者の所属組合別・従業員規模別の数、および変化の把握のため1988・98漁業センサスの従業員規模データをあわせて示したものである。上位階層を占めるのは魚市場加工協組の企業であること、八戸市水産加工協組には小規模経営体が多いことは、上記の性格を反映したものといえる。なお、非組織業者の大規模経営体には、大洋、日水、東洋水産、大冷といった中央企業の系列会社が含まれている。

1988・98漁業センサスとの比較では、この間の減少率は32～50％と、規模階層にかかわらず大幅なものであった。とりわけ、49人以下層で一層大幅であったが、むしろ絶対数の多い29人以下の小規模層での減少の大きさが目を引く。

第2表 八戸の水産加工経営体の従業員規模分布

|        | 加入組合別業者数(2002)* |           |            |           | 漁業センサス |      | 減少率<br>(1988-2002) |
|--------|-----------------|-----------|------------|-----------|--------|------|--------------------|
|        | 魚市場<br>加工協      | 食品<br>加工協 | 八戸市<br>加工協 | 組合<br>非加入 | 1988   | 1998 |                    |
| 100人以上 | 4               | 2         | 6          | 12        | 19     | 16   | -36.8              |
| 50～99人 | 7               | 3         | 9          | 19        | 28     | 23   | -32.1              |
| 30～49人 | 4               | 2         | 4          | 11        | 22     | 14   | -50.0              |
| 10～29人 | 1               | 6         | 7          | 20        | 34     | 37   | -44.3              |
| 1～9人   | 1               | 1         | 5          | 18        | 47     | 34   | -46.8              |
| 計      | 17              | 14        | 16         | 54        | 101    | 124  | -42.9              |

\*青森県水産加工業者名簿および各協組名簿

すなわち1990年代における八戸水産加工業の淘汰は、中下層で厳しかったことが分かる。

## (2) 調査の実施と回答経営体の位置づけ

2002年12月、上記の102業者に対して郵送・訪問回収方式の調査を実施し、約半数の49経営体の有効回答を得た。個別の検討に入る前に、これらの経営体の位置づけについて把握しておきたい。

第3表は、49経営体の従業員規模構成、組織化状況、および創業年とをまとめたものである。まず、従業員規模別構成を、全体の規模構成に比べてみると、10～29人規模層がやや少ないものの、全体の規模構成をよく反映しているといえる。組合加入状況をみると、加入経営体が31、非加入が19で、非加入業者からの回収率が低調であった。これは、組合非加入の小規模層のほとんどが個人業主であり、彼らから有効回答を得るのが難しかったことを反映している。

一方、創業年をみると、遠洋発展期の1960年代が最多で、その前後の1950年代後半から1970年代前半までが着業の集中期であった。創業年と加入組合・従業員規模との関連では、老舗企業ほど大規模で組織率が高く、新しい企業では小規模・非加入が多いかと思われたが、確かに1940年代創業企業と1980年代以降創業企業とではそうした傾向がみられるものの、全般には思いのほかバラつきが大きく、明らかな対応関係はみられない。これは八戸の水産加工業者の多

第3表 創業時期別、加入組合・従業員規模別回答経営体数

| 創業年     | 計  | 従業員数規模別    |            |            |           |    | 加入組合別   |         |             |         |
|---------|----|------------|------------|------------|-----------|----|---------|---------|-------------|---------|
|         |    | 100<br>人以上 | 50～<br>49人 | 30～<br>29人 | 10～<br>9人 | 以下 | 魚<br>市場 | 市<br>加工 | 食<br>品<br>協 | 非<br>加入 |
| 1930～44 | 4  | 2          | 1          | 1          |           |    | 2       | 1       |             | 1       |
| 1945～49 | 5  | 1          | 2          | 2          |           |    | 1       | 2       | 2           |         |
| 1950年代  | 7  |            | 2          |            | 1         | 4  | 2       | 1       | 2           | 2       |
| 1960年代  | 13 |            | 4          | 2          | 4         | 3  | 2       | 3       | 2           | 6       |
| 1970年代  | 6  | 1          | 2          | 1          | 1         | 1  | 2       | 1       | 1           | 2       |
| 1980年代  | 7  | 1          |            | 1          | 3         | 2  | 1       | 1       | 1           | 4       |
| 1990年代  | 6  |            | 1          |            | 2         | 3  |         | 1       | 1           | 4       |
| 2000年代  | 1  |            | 1          |            |           |    | 1       |         |             |         |
| 計       | 49 | 5          | 12         | 7          | 12        | 13 | 11      | 10      | 9           | 19      |

アンケート調査による



第4表 回答経営体の概要

|          | No. | 創業年   | 加入組合 | 年間水産加工販売額(億円) | 兼業業種    | 従業員数 |      |     |      | 過去最多従業員数 |     |       |
|----------|-----|-------|------|---------------|---------|------|------|-----|------|----------|-----|-------|
|          |     |       |      |               |         | 常勤   | うち女性 | パート | うち女性 | 常勤       | パート | 最多年   |
| A 大規模    | 1   | 1933  | 魚市場  | 10～           | 漁業      | 235  | 179  | 67  | 67   | 300      | 70  | 1985  |
|          | 2   | 1948  | 食品協  | 10～           | なし      | 140  | 63   | 101 | 100  | 100      | 300 | 1967  |
|          | 3   | 1981  | なし   | 10～           | なし      | 124  | 109  | 0   | 0    | 120      | 40  | 1997  |
|          | 4   | 1944  | なし   | 10～           | 小売業     | 120  | 100  | 10  | 10   | 300      | 20  | 1970  |
|          | 5   | 1971  | 魚市場  | 10～           | 冷蔵倉庫業   | 117  | 80   | 10  | 10   | (現在)     |     |       |
| B 中規模 I  | 1   | 1955  | 食品協  | 10～           | なし      | (95) | —    | —   | —    | —        | —   | —     |
|          | 2   | 1991  | なし   | 5～10          | なし      | 89   | 70   | 0   | 0    | 99       | 0   | 2001  |
|          | 3   | 1975  | なし   | 10～           | なし      | 80   | 67   | 15  | 15   | 90       | —   | 1982  |
|          | 4   | 1960  | なし   | 10～           | なし      | 78   | 56   | 5   | 5    | 110      | 6   | 1994  |
|          | 5   | 1949  | 魚市場  | 10～           | 卸売業     | 76   | 44   | 19  | 19   | 113      | —   | 1998  |
|          | 6   | 1959  | 魚市場  | 10～           | なし      | 70   | 44   | —   | —    | 107      | —   | 1996  |
|          | 7   | 1974  | 魚市場  | 5～10          | 運送業     | 63   | 60   | —   | —    | 72       | —   | 2001  |
|          | 8   | 1964  | なし   | 1～5           | 卸売業     | 60   | 55   | 2   | 2    | 95       | 3   | 1994  |
|          | 9   | 1960  | 食品協  | 10～           | なし      | 60   | 14   | 42  | 42   | 180      | 70  | 1988  |
|          | 10  | 1961  | なし   | 10～           | —       | 56   | 46   | —   | —    | 70       | —   | 1997  |
|          | 11  | 1946  | 食品協  | 5～10          | なし      | 52   | 46   | —   | —    | 74       | —   | 1996  |
|          | 12  | 2001  | 魚市場  | 10～           | 卸売業     | 51   | 39   | 0   | 0    | (現在)     |     |       |
| C 中規模 II | 1   | 1970  | 市加工  | 5～10          | 倉庫業     | 45   | 30   | 23  | 22   | 120      | 30  | 1992  |
|          | 2   | 1948  | 市加工  | 5～10          | なし      | 45   | 28   | 7   | 7    | 70       | 20  | 1980  |
|          | 3   | 1947  | 市加工  | 5～10          | なし      | 40   | 22   | —   | —    | 54       | —   | 1979  |
|          | 4   | 1965  | 市加工  | 1～5           | 卸売業     | 38   | 25   | 0   | 0    | 48       | 0   | 2002  |
|          | 5   | 1987  | 魚市場  | 10～           | 卸売業     | 37   | 26   | 5   | 4    | 65       | 5   | 1995  |
|          | 6   | 1969  | 魚市場  | 1～5           | なし      | 37   | 26   | 8   | 8    | 60       | 0   | 1980  |
|          | 7   | 1936  | 魚市場  | 10～           | 卸売業     | 33   | 9    | 44  | 41   | 40       | 76  | 1986  |
| D 小規模    | 1   | 1938  | 市加工  | 1～5           | なし      | 25   | 23   | 10  | 10   | 30       | 5   | 1998  |
|          | 2   | 1989? | 市加工  | ～0.1          | なし      | 24   | ?    | 35  | 35   | ?        | ?   | 1985  |
|          | 3   | 1968  | 食品協  | 1～5           | なし      | 20   | 17   | —   | —    | 30       | —   | 1970  |
|          | 4   | 1962頃 | 市加工  | 0.5～1         | なし      | 20   | 17   | —   | —    | —        | —   | —     |
|          | 5   | 1996  | なし   | 5～10          | なし      | 20   | 5    | 40  | 38   | 16       | 55  | 1998  |
|          | 6   | 1992  | なし   | 0.1～0.5       | なし      | 18   | 14   | 18  | 4    | 1        | 23  | 1995  |
|          | 7   | 1988  | 食品協  | 0.1～0.5       | 卸売業     | 18   | 9    | 2   | 2    | —        | —   | —     |
|          | 8   | 1967  | 市加工  | 1～5           | なし      | 17   | 15   | —   | —    | 30       | 6   | 1985  |
|          | 9   | 1958  | なし   | 1～5           | 食品加工、冷蔵 | 15   | 12   | —   | —    | —        | —   | —     |
|          | 10  | 1979  | 食品協  | 1～5           | なし      | 13   | 10   | —   | —    | 18       | 4   | 1985  |
|          | 11  | 1981  | なし   | 5～10          | 卸売業     | 12   | 9    | —   | —    | —        | —   | —     |
|          | 12  | 1962  | なし   | 1～5           | 卸売業     | 10   | 9    | —   | —    | —        | —   | —     |
| E 零細     | 1   | 1990? | 食品協  | 0.5～1         | なし      | 9    | 7    | 1   | —    | 12       | 0   | 1992? |
|          | 2   | 1980  | なし   | 1～5           | なし      | 7    | 2    | 23  | 23   | (現在)     |     |       |
|          | 3   | 1991  | なし   | 1～5           | 卸売業     | 6    | —    | 15  | 15   | —        | —   | —     |
|          | 4   | 1950  | 魚市場  | 1～5           | なし      | 6    | 0    | 20  | 20   | 10       | 30  | 1975  |
|          | 5   | 1957  | 食品協  | 1～5           | なし      | 6    | 0    | 24  | 24   | 8        | 40  | 1965  |
|          | 6   | 1967  | なし   | 5～10          | 卸売業     | 5    | 1    | 5   | 5    | —        | —   | —     |
|          | 7   | 1993  | 市加工  | 1～5           | 卸売業     | 4    | 2    | 20  | 20   | 4        | 25  | 1999  |
|          | 8   | 1984  | なし   | 0.1～0.5       | 卸売業     | 4    | 2    | 4   | 4    | —        | —   | —     |
|          | 9   | 1963  | 魚市場  | 1～5           | 卸売業     | 3    | —    | —   | —    | 80       | —   | 1975  |
|          | 10  | 1952  | なし   | 0.1～0.5       | なし      | 3    | 2    | 1   | 1    | (現在)     |     |       |
|          | 11  | 1970頃 | なし   | 1～5           | 卸売業     | 2    | 0    | 1   | 1    | (現在)     |     |       |
|          | 12  | 1955  | 市加工  | 0.1～0.5       | —       | 1    | 0    | —   | —    | 15       | —   | 1975  |
|          | 13  | 1966  | なし   | ～0.1          | 卸売業     | 1    | 0    | 1   | 1    | 2        | 1   | 1997  |

注 1)「創業年」の斜字は、「法人化年」として記入されたものを示す。 2)「—」は無回答

3)B1の従業員数は、無回答であったため、県水産加工業者名簿(2002年)に記載の数値を記した。

第5表 過去1年間に製造した水産加工製品

○数字は各経営体における出荷額順位で、3位まで表示(回答分のみ)。

| 加工<br>型                    | 規<br>模<br>No. | サバ加工品       |        |                  |             |                  | イカ加工品       |             |        |             |        |             |             |             |             |                            |                  | そ の 他                           |             |                    |
|----------------------------|---------------|-------------|--------|------------------|-------------|------------------|-------------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------|------------------|---------------------------------|-------------|--------------------|
|                            |               | 冷<br>凍<br>品 | 缶<br>詰 | し<br>め<br>サ<br>バ | 塩<br>サ<br>バ | フ<br>ィ<br>レ<br>ー | そ<br>の<br>他 | 冷<br>凍<br>品 | 缶<br>詰 | 乾<br>干<br>品 | 塩<br>辛 | 漬<br>物<br>類 | 珍<br>味<br>類 | ダ<br>ル<br>マ | ロ<br>ー<br>ル | ツ<br>ボ<br>抜<br>き<br>開<br>き | 焼<br>き<br>イ<br>カ | カ<br>ッ<br>ト<br>、<br>リ<br>ン<br>グ | そ<br>の<br>他 | (魚介名は、その加<br>工品の意) |
| 多<br>角<br>型                | A 1           | ○           |        | ③                |             | ○                |             | ○           |        | ○           | ○      |             | ○           |             |             |                            |                  |                                 | ○           | ①練製品、②サケ           |
|                            | A 3           |             |        |                  |             | ○                |             |             |        | ○           |        |             |             |             |             |                            |                  |                                 | ○           | ①カニ、②ホタテ           |
|                            | A 4           | ○           |        |                  | ○           |                  | ○           |             |        |             | ①      | ○           |             |             |             |                            | ②                |                                 | ○           | ③練製品               |
|                            | B 2           | ○           |        |                  | ○           | ○                |             |             |        |             |        |             |             |             |             |                            |                  |                                 | ○           | ①刺身、②焼き魚           |
|                            | B 5           | ○           |        | ②                |             | ○                |             | ○           | ③      |             |        |             |             |             |             |                            |                  |                                 | ○           | ①タラコ               |
|                            | C 4           | ○           |        |                  |             | ①                | ○           | ○           |        |             |        |             |             |             |             |                            |                  |                                 | ○           | ②サケ、③タラ粕漬          |
|                            | C 7           | ○           |        | ①                | ○           | ②                | ○           | ○           |        | ○           |        |             |             |             | ○           |                            |                  |                                 | ○           | ③塩ほっけ              |
|                            | D 8           |             |        | ③                |             | ○                | ○           |             |        |             |        |             |             |             | ○           |                            |                  |                                 | ○           | ①、②イワシ製品           |
|                            | D 11          | ○           |        |                  |             | ○                | ○           |             |        |             |        |             |             |             | ①           | ②                          |                  |                                 |             | ③ぶりフィレー            |
| D 12                       |               |             | ○      |                  |             | ①                |             | ○           |        | ○           |        |             |             |             |             |                            |                  |                                 | ②ホッケ、③ カレイ  |                    |
| イ<br>カ<br>+<br>サ<br>バ<br>型 | A 2           | ○           |        | ①                | ○           | ○                | ○           | ○           |        | ②           | ○      | ○           |             |             |             |                            |                  |                                 | ③           |                    |
|                            | A 5           | ○           |        | ○                |             |                  | ○           | ○           |        | ○           | ②      |             |             |             |             |                            | ①                |                                 | ③           |                    |
|                            | B 1           | ○           | ○      | ③                | ○           | ○                | ○           | ○           |        | ②           | ○      |             |             |             | ○           | ①                          |                  |                                 |             |                    |
|                            | B 6           | ○           |        |                  |             | ○                | ○           | ○           |        |             | ○      | ○           | ①           | ②           |             |                            |                  |                                 |             | ③サバ                |
|                            | B 7           |             |        | ①                |             | ③                |             |             |        |             |        |             |             |             |             |                            |                  | ②                               |             |                    |
|                            | B 9           | ○           |        | ○                |             | ○                | ○           |             |        | ○           |        |             |             | ○           |             |                            |                  |                                 | ○           | ①イカ、②サバ            |
|                            | B 12          | ○           |        |                  |             | ②                | ○           |             |        |             |        |             |             |             |             | ③                          |                  |                                 | ①           |                    |
|                            | C 1           | ○           |        |                  |             | ○                | ②           |             | ○      |             |        |             | ①           | ○           | ③           |                            |                  |                                 |             |                    |
|                            | C 3           | ③           |        |                  |             |                  | ②           |             |        |             | ○      |             |             |             | ①           |                            | ③                |                                 | ○           |                    |
| C 6                        |               |             | ②      | ○                | ①           |                  |             |             |        |             |        |             |             | ○           | ③           |                            |                  |                                 |             |                    |
| E 6                        |               |             |        |                  | ○           |                  | ○           |             |        |             |        |             |             |             |             |                            |                  | ○                               | ①イカ、②サバ     |                    |
| 缶<br>詰<br>型                | B 4           |             | ①      |                  |             |                  |             | ○           |        |             |        |             |             |             |             |                            |                  |                                 |             | ②ホタテ、③サンマ缶         |
|                            | D 9           |             | ①      |                  |             |                  | ○           | ②           |        |             |        |             |             |             |             |                            |                  |                                 |             | ③イワシ缶              |
|                            | C 2           |             | ○      |                  |             |                  | ○           |             |        |             |        |             |             |             |             |                            |                  |                                 |             |                    |
| イ<br>カ<br>専<br>業<br>型      | B 11          | —           | —      | —                | —           | —                |             |             | ①      | ○           |        | ③           |             |             |             |                            |                  |                                 | ②           |                    |
|                            | D 1           | —           | —      | —                | —           | —                | ○           |             | ○      |             |        | ○           | ①           |             |             |                            | ②                |                                 | ○           |                    |
|                            | D 2           | —           | —      | —                | —           | —                | ①           |             |        | ○           |        |             |             |             |             |                            |                  |                                 |             |                    |
|                            | D 3           | —           | —      | —                | —           | —                | ○           |             | ○      |             |        |             |             |             |             | ①                          |                  |                                 | ②           |                    |
|                            | D 4           | —           | —      | —                | —           | —                |             |             | ①      |             |        |             |             |             |             |                            |                  |                                 |             |                    |
|                            | D 6           | —           | —      | —                | —           | —                |             |             |        | ○           |        |             |             |             | ○           |                            |                  |                                 | ○           |                    |
|                            | D 10          | —           | —      | —                | —           | —                | ③           |             |        |             |        |             |             |             | ①           |                            |                  |                                 | ②           |                    |
|                            | E 1           | —           | —      | —                | —           | —                |             |             | ②      |             |        |             |             |             |             |                            |                  | ③                               | ①           |                    |
|                            | E 3           | —           | —      | —                | —           | —                | ○           |             |        |             |        |             |             |             | ②           | ①                          |                  |                                 | ③           |                    |
|                            | E 5           | —           | —      | —                | —           | —                |             |             |        |             |        |             | ①           |             |             |                            |                  |                                 |             |                    |
|                            | E 7           | —           | —      | —                | —           | —                |             |             |        |             |        |             |             |             |             |                            |                  | ②③                              | ①           |                    |
|                            | E 12          | —           | —      | —                | —           | —                |             |             |        |             |        |             | ①           |             |             |                            |                  |                                 |             |                    |
| イ<br>カ<br>+<br>他<br>型      | D 5           | —           | —      | —                | —           | —                |             |             |        |             |        | ○           |             |             |             |                            | ③                |                                 | ②           | ①タコ                |
|                            | E 4           | —           | —      | —                | —           | —                | ○           |             |        |             |        |             |             | ○           | ①           |                            |                  | ②                               |             | ③マス切り身             |
|                            | E 8           | —           | —      | —                | —           | —                |             |             | ③      |             |        | ①           |             |             |             |                            |                  |                                 |             | ②ニシン               |
|                            | E 9           | —           | —      | —                | —           | —                | ①           |             |        |             |        |             |             |             |             |                            |                  |                                 |             | ②タラ                |
| そ<br>の<br>他<br>型           | B 3           |             |        |                  |             | ○                | —           | —           | —      | —           | —      | —           | —           | —           | —           | —                          | —                | —                               | —           | ①イクラ、②筋子           |
|                            | B 8           | —           | —      | —                | —           | —                | —           | —           | —      | —           | —      | —           | —           | —           | —           | —                          | —                | —                               | —           | ①カニ、②ホタテ           |
|                            | B 10          | —           | —      | —                | —           | —                | —           | —           | —      | —           | —      | —           | —           | —           | —           | —                          | —                | —                               | —           | ①えび、②焼き魚、③魚卵       |
|                            | C 5           |             |        | ○                | ○           |                  | —           | —           | —      | —           | —      | —           | —           | —           | —           | —                          | —                | —                               | —           | ①カレイ、②タラ           |
|                            | D 7           | —           | —      | —                | —           | —                | —           | —           | —      | —           | —      | —           | —           | —           | —           | —                          | —                | —                               | —           | ①タラ、②サケ            |
|                            | E 2           | —           | —      | —                | —           | —                | —           | —           | —      | —           | —      | —           | —           | —           | —           | —                          | —                | —                               | —           | ①生ウニ、②塩ウニ          |
|                            | E 10          | —           | —      | —                | —           | —                | —           | —           | —      | —           | —      | —           | —           | —           | —           | —                          | —                | —                               | —           | ①干しシヤモ             |
|                            | E 11          | —           | —      | —                | —           | —                | —           | —           | —      | —           | —      | —           | —           | —           | —           | —                          | —                | —                               | —           | ①タコ                |
|                            | E 13          | —           | —      | —                | —           | —                | —           | —           | —      | —           | —      | —           | —           | —           | —           | —                          | —                | —                               | —           | ①エビ、タコ珍味           |

(アンケート調査による)

様さを示すものといえる。

### (3) 回答経営体の概要と規模分類

第4表は、回答49経営体について、上述の創業年、加入組合、兼業種、販売額、そして従業員数を、常勤従業員数の順に並べて示したものである。そして漁業センサスにおける規模区分を念頭に置きつつ、100人以上を「大規模」層、50～99人を「中規模Ⅰ」層、30～49人を「中規模Ⅱ」層、10～29人を「小規模」層、9人以下を「零細」層と区分し、それぞれに付したA～Eの記号を付すこととした。以下、経営体を特定する場合は、この記号と番号とによって示すこととする。同表中の年間水産加工販売額に着目すると、ちょうど50人以上の経営体が10億円以上に、30～40人層が概ね5億円以上に対応しており、このあたりに階層的な差の存在がみてとれる。

兼業種では、卸売業16、冷蔵・倉庫業3、小売1、運輸1で、兼業のほとんどが流通部門であった。ただしこの数は、1998年漁業センサスで八戸・市川両地区の水産加工場124のうち水産物卸小売兼業が90となっているのとは比べると、過少といわなければならない<sup>\*16</sup>。なお、漁業を兼業しているA1は、地元最大手の水産会社である。

従業員の構成をみると、大半が女子労働で支えられていること、パート（本調査では臨時雇用も含む）も多いことが読み取れる。従業員数の過去最多年では、1960年代が2、70年代が7、1980年代9、1990年代15、2000年から現在が8であった。

第1表でみたとおり、八戸の水産加工従業員数は1988年から2003年の間で大きく減少した。加工出荷額もまた、1992年がピークで94年以降急減してきたことも第4図でみたとおりである。しかるに回答経営体は、こうした中で生き残って規模を維持してきた事業者であることを認識しておきたい。

### (4) 加工品目の組み合わせと階層構造

第5表は、各経営体の加工品目の構成を、その組み合わせ類型ごとに並べ替えて示したものである。表側の「規模No」は第4表と対応し

ている。表中の○番号は、各経営体内の品目別出荷額順位（3位まで）で、回答があったものを記してある。各経営体の「組み合わせ型」の判別は、イカ、サバ、その他の3部門の有無を手がかりとした。イカ・サバのいずれかの加工品を持たない経営体については、欄に「－」を記して示した。

上記の3部門に着目すると、組み合わせ型は、3部門を兼営する「多角型」、イカとサバの「イカ+サバ型」、イカのみ「イカ専業型」、イカとその他の「イカ+その他型」、「その他型」の5タイプに容易に分けることができる。また、缶詰専業経営体（B4、C2、D9）は、東京および清水本社企業の産地加工場か現地法人であり、別類型とした。

この「組み合わせ類型」と階層類型の関連に着目すると、サバ加工をもつ3タイプにA・B・Cの上位3階層の経営体が集中していることが

第6表 イカの加工品目別・出荷額順位別・規模階層別加工業者数

|            |       | 1990  |   |   | 2002  |   |   | 2002<br>規模階層 |   |   |   |   |
|------------|-------|-------|---|---|-------|---|---|--------------|---|---|---|---|
|            |       | 出荷額順位 |   |   | 出荷額順位 |   |   | A            | B | C | D | E |
|            |       | 1     | 2 | 3 | 1     | 2 | 3 |              |   |   |   |   |
| ダルマ<br>ロール |       | 3     |   |   | 4     |   |   | 1            | 1 | 1 | 1 | 1 |
|            |       | 4     | 1 | 1 | 3     | 2 |   | 1            | 1 | 2 | 1 |   |
| 一次解体加工     | 皮むき   |       |   |   | 1     |   |   |              |   |   |   | 1 |
|            | 開き    | 1     |   | 2 | 3     |   | 2 | 1            | 2 |   | 1 | 1 |
|            | つば抜き  | 1     | 1 |   | 1     | 1 | 1 | 1            |   |   | 1 | 1 |
|            | とんび   |       |   |   |       | 1 |   |              |   |   | 1 |   |
| カット        | 下足    |       |   |   |       |   | 1 |              |   |   |   | 1 |
|            | 短冊    | 1     |   |   | 2     |   |   | 1            |   |   |   | 1 |
|            | カット下足 |       | 1 |   |       | 1 |   |              |   |   |   | 1 |
|            | リング   |       |   |   |       | 1 | 1 |              |   |   |   | 2 |
| 干し         | 切り身   |       |   |   | 1     |   |   |              |   |   |   | 1 |
|            | 一夜干し  |       |   |   | 1     | 1 |   | 2            |   |   |   |   |
| 焼き揚げ加工     | スルメ   | 1     |   |   | 1     |   |   |              |   |   | 1 |   |
|            | 塩スルメ  |       | 1 |   |       |   |   |              |   |   |   |   |
|            | 焼きイカ  |       |   | 1 | 1     | 2 | 1 | 2            |   |   | 2 |   |
|            | ステーキ  |       |   |   |       |   | 1 | 1            |   |   |   |   |
| 漬物         | さきイカ  |       | 1 |   |       |   |   |              |   |   |   |   |
|            | 焼きスルメ | 1     |   |   | 1     |   |   |              | 1 |   |   |   |
|            | 揚げ物   |       |   |   | 2     | 1 |   |              | 1 |   | 1 | 1 |
|            | 塩辛    | 1     | 1 | 1 |       |   | 1 | 1            |   |   |   |   |
| 漬物         | 珍味    |       |   | 1 | 1     |   | 1 |              | 1 |   |   | 1 |
|            | 黄金イカ  |       | 2 |   |       | 1 |   |              |   |   | 1 |   |
|            | 漬物    |       |   |   | 1     | 1 |   | 2            |   |   |   |   |
|            | 花こがね  | 1     |   |   |       | 1 |   | 1            |   |   |   |   |

注目される。これらは、常勤従業員30人規模、年間加工販売額5億円規模の「中規模Ⅱ」以上の規模層である。サバ加工業者は、「シメサバ」で地域ブランドを築き、水揚げ減少後の90年代には輸入原料に転換してブランドを守ってきた八戸の基幹的な企業でもあるというが、今日もこの基本構造は変わっていないことが示されているといえる。他方、「イカ専業型」と「イカ+他型」では、D・E階層の小規模業者が多い。

次に、加工品目構成の詳細をみると、以下の特徴が指摘できる。

・サバ加工品の組み合わせ……フィレー、しめサバ、冷凍品の3つの組み合わせが基本であるが、小規模層（D8, 11, 12, C1, 3, 6, E6）ではそれが崩れる傾向も読み取れる。

・イカ加工品の組み合わせ……イカ加工品は多様で、既存統計の分類をふまえつつ近年の変化を反映できる選択肢の表記には苦心する。分類を詳細にすれば表が膨大になるため、ここでは

まず組み合わせの傾向を把握したい。しかし第5表の示された実態は、一定の傾向を把握するのは難しいほどに個別企業ごとの特化が著しいことを示している。むしろ、規模階層との関連でみると、乾干品、塩辛、漬物が中上層に、ロール、つぼ抜き、カット品といった中間製品が中下層に多いことが注目される。前者は従前からの定番商品、後者は多様な惣菜需要への対応を反映しているとみられるが、この点は「その他」

第7表 サバの加工品目別・出荷額順位別・規模階層別加工業者数

|      | 1990  |   |   | 2002  |   |   | 2002<br>規模階層 |   |   |   |   |
|------|-------|---|---|-------|---|---|--------------|---|---|---|---|
|      | 出荷額順位 |   |   | 出荷額順位 |   |   |              |   |   |   |   |
|      | 1     | 2 | 3 | 1     | 2 | 3 | A            | B | C | D | E |
| フィレー | 4     |   |   | 2     | 2 | 1 | 2            | 3 |   |   |   |
| しめサバ |       | 2 | 3 | 3     | 2 | 3 | 2            | 3 | 3 |   |   |
| 漬け物  |       |   | 1 |       |   |   |              |   |   |   |   |
| みりん  | 1     |   |   | 1     |   |   |              |   |   | 1 |   |
| サバ製品 |       | 2 | 1 |       | 1 | 2 | 2            |   |   |   | 1 |

第8表 サバの仕入先構成（％）の変化

| 加工型   | 規模型 No | 1990  |      |       |       |       |    |     | 2002  |      |       |       |       |     |     |
|-------|--------|-------|------|-------|-------|-------|----|-----|-------|------|-------|-------|-------|-----|-----|
|       |        | 市内魚市場 | 他の市場 | 漁連・組合 | 市内の間屋 | 市外の間屋 | 商社 | その他 | 市内魚市場 | 他の市場 | 漁連・組合 | 市内の間屋 | 市外の間屋 | 商社  | その他 |
| 多角型   | A 1    | 100   |      |       |       |       |    |     | 5     |      |       |       |       | 95  |     |
|       | A 3    | 50    |      |       |       |       | 50 |     |       |      |       |       |       | 100 |     |
|       | A 4    | 90    |      | 10    |       |       |    |     | 50    |      |       |       | 30    | 20  |     |
|       | B 5    | 100   |      |       |       |       |    |     | 20    |      |       |       | 80    |     |     |
|       | C 4    | 80    |      |       |       |       |    |     | 70    |      |       |       | 15    |     |     |
|       | C 7    | 70    |      |       |       |       | 30 |     | 20    |      |       |       |       | 60  | 20  |
|       | D 8    |       |      |       |       |       |    | 100 |       |      |       |       |       |     | 100 |
|       | D 11   | 50    |      |       | 20    | 30    |    |     |       |      |       | 10    | 80    | 10  |     |
| イカサバ型 | D 12   |       |      | 100   |       |       |    |     |       |      |       | 100   |       |     |     |
|       | E 6    | 20    |      | 80    |       |       |    |     | 20    |      | 80    |       |       |     |     |
|       | A 2    | 70    |      |       |       | 10    | 20 |     | 2     | 40   | 5     | 3     | 50    |     |     |
|       | A 5    | 50    |      | 50    |       |       |    |     | 50    | 50   |       |       |       |     |     |
|       | B 1    |       |      |       | 100   |       |    |     |       |      |       | 20    | 80    |     |     |
|       | B 6    | 60    |      | 20    |       |       | 20 |     | 20    |      | 10    |       |       | 70  |     |
|       | B 12   | 70    | 10   |       | 10    | 10    |    |     | 60    |      |       | 20    | 20    |     |     |
|       | C 1    | 100   |      |       |       |       |    |     | 100   |      |       |       |       |     |     |
| 街詰型   | C 3    | 100   |      |       |       |       |    |     | 90    |      |       |       | 10    |     |     |
|       | C 6    |       |      |       | 60    | 40    |    |     |       |      |       | 60    | 40    |     |     |
|       | B 4    | 100   |      |       |       |       |    |     | 10    | 90   |       |       |       |     |     |
|       | D 9    | 80    |      |       |       | 20    |    |     | 30    |      |       |       | 70    |     |     |
| その他型  | B 3    |       |      |       |       | 20    | 80 |     | 15    |      |       | 55    | 30    |     |     |
|       | B 8    | 20    | 11   |       |       |       |    | 80  | 10    |      |       |       |       |     | 90  |
|       | C 5    | 70    |      |       |       |       |    | 30  |       |      |       | 10    |       |     | 90  |
|       | D 7    |       | 100  |       |       |       |    |     |       | 100  |       |       |       |     |     |
| 平均    |        | 53    | 5    | 7     | 12    | 5     | 9  | 9   | 24    | 8    | 8     | 12    | 19    | 18  | 13  |

※1990・2002年両年の記入のある経営体のみを計上。

に帰属させた多様な製品<sup>★17</sup>も考慮しなくてはならず、次項で再検討したい。

その他加工品……魚卵、ホタテ、切り身、焼き魚、珍味品などが含まれるが、各経営体ごとに特化して、同じ組み合わせがほとんどみられない。

#### (5) 加工品目の変化

イカ加工品にみるとおり、近年では既存の統計分類では把握しきれない多様な加工度の製品が増えてきており、それが「その他」に分類される製品の増加にもつながっている。そこで本調査では、より具体的な加工品名を販売上位3

位まで、1990年と調査時の2002年の2時点について記入してもらった。これをすべての経営体について示すには紙面が足りないので、加工品ごとの経営体数を示すように作成してみたのが第6表である。ダルマとロールイカ以外は、概ね加工度によって並べ、両年間で顕著な変化がみられる部分をアミかけで示してみた。この表から、変化の要点として以下が指摘できる：

- ・イカリングや、焼き物・揚げ物などの2次加工を加えた製品を行う経営体が増えている。
- ・カット系の加工は下位階層の経営体に担われ

第9表 イカの仕入先構成(%)の変化

| 加工型   | 規模型 No | 1990  |      |       |       |       |    | 2002 |       |      |       |       |       |    |     |
|-------|--------|-------|------|-------|-------|-------|----|------|-------|------|-------|-------|-------|----|-----|
|       |        | 市内魚市場 | 他の市場 | 漁連・組合 | 市内の間屋 | 市外の間屋 | 商社 | その他  | 市内魚市場 | 他の市場 | 漁連・組合 | 市内の間屋 | 市外の間屋 | 商社 | その他 |
| 多角型   | A 1    | 100   |      |       |       |       |    |      | 95    | 5    |       |       |       |    |     |
|       | A 3    | 100   |      |       |       |       |    |      | 100   |      |       |       |       |    |     |
|       | A 4    | 100   |      |       |       |       |    |      | 95    |      |       | 5     |       |    |     |
|       | B 5    | 100   |      |       |       |       |    |      | 70    |      |       | 10    |       |    | 20  |
|       | C 4    | 70    |      |       |       | 20    | 10 |      | 70    | 20   |       |       | 10    |    |     |
|       | C 7    | 100   |      |       |       |       |    |      | 80    |      |       |       |       | 20 |     |
|       | D 8    | 95    |      |       |       |       |    | 5    | 95    |      |       |       |       |    | 5   |
|       | D 11   | 50    | 10   |       | 10    | 30    |    |      | 50    | 10   |       | 20    | 20    |    |     |
|       | D 12   |       |      |       | 100   |       |    |      |       |      |       | 100   |       |    |     |
| E 6   | 35     |       | 35   |       | 30    |       |    | 35   |       | 35   |       | 30    |       |    |     |
| イカサバ型 | A 2    | 90    |      |       | 10    |       |    |      | 70    |      | 5     | 15    | 10    |    |     |
|       | A 5    | 45    |      | 50    | 5     |       |    |      | 40    |      | 50    | 5     | 5     |    |     |
|       | B 1    |       |      |       | 100   |       |    |      |       |      |       | 100   |       |    |     |
|       | B 6    | 90    |      |       |       |       | 10 |      | 80    |      |       |       |       | 20 |     |
|       | B 9    | 30    |      | 70    |       |       |    |      | 30    |      | 70    |       |       |    |     |
|       | B 12   | 70    | 10   |       | 20    |       |    |      | 60    | 20   |       | 20    |       |    |     |
|       | C 1    | 70    |      |       | 11    | 1     | 16 | 2    | 80    |      |       | 9     | 4     | 3  | 4   |
|       | C 3    | 100   |      |       |       |       |    |      | 80    |      |       |       |       |    | 20  |
| C 6   | 90     |       |      | 10    |       |       |    | 80   |       |      | 10    | 10    |       |    |     |
| 缶詰    | B 4    | 100   |      |       |       |       |    |      | 70    | 30   |       |       |       |    |     |
|       | D 9    | 70    |      |       | 30    |       |    |      | 70    |      |       | 30    |       |    |     |
| イカ専業型 | D 1    |       |      |       |       |       |    | 100  |       |      |       |       | 10    | 10 | 80  |
|       | D 2    | 80    |      |       | 20    |       |    |      | 40    |      |       | 30    | 30    |    |     |
|       | D 3    | 60    |      | 20    | 20    |       |    |      | 80    |      | 10    | 10    |       |    |     |
|       | D 4    | 70    |      | 30    |       |       |    |      | 70    |      | 30    |       |       |    |     |
|       | D 10   | 80    |      | 20    |       |       |    |      | 40    |      | 60    |       |       |    |     |
|       | E 1    |       |      | 6     |       |       |    | 94   | 30    |      |       |       |       |    | 70  |
| E 12  | 100    |       |      |       |       |       |    | 50   | 50    |      |       |       |       |    |     |
| イカ+他型 | E 4    | 95    |      |       |       | 5     |    |      | 95    |      |       |       | 5     |    |     |
|       | E 8    |       |      |       | 100   |       |    |      |       |      |       | 100   |       |    |     |
|       | E 9    | 100   |      |       |       |       |    |      | 100   |      |       |       |       |    |     |
| その他型  | B 3    | 100   |      |       |       |       |    |      | 90    |      |       |       | 10    |    |     |
|       | B 8    | 70    | 15   |       |       |       |    | 15   | 70    | 15   |       |       |       |    | 15  |
|       | B 10   | 100   |      |       |       |       |    |      | 100   |      |       |       |       |    |     |
|       | D 7    |       | 100  |       |       |       |    |      |       | 100  |       |       |       |    |     |
| 平均    |        | 67    | 4    | 7     | 12    | 2     | 1  | 6    | 60    | 7    | 7     | 13    | 4     | 2  | 6   |

※1990・2002年両年の記入のある経営体のみを計上。

る傾向にある。

- ・焼き物・揚げ物などの惣菜商品に近い製品は上位階層の経営体によって担われる傾向にある。

これらを小括すると、近年のイカ加工品は、中間加工品からより手を加えた惣菜的な品目へシフトする傾向がみられ、それは主に上位階層の経営体の多角商品化戦略の中で担われているようにみられる。こうした傾向の背後には、「中食化」の時代における小売側からの加工度の高い製品要求があるものとみられる。そしてより上層の企業群がそれに対応しているものであり、彼らが、イカ加工品の惣菜センターとしての八戸水産加工業の特質を担っているといえる。

なお、サバについてもみておくと（第7表）、あげられた商品は第5表と大差なかった<sup>\*18</sup>。加工品目の変化としては、フィレーからシメサバへの移行が顕著であり、これは第9図で確認した事実を裏付けるものである。

#### （6）原料の仕入れ先の変化

次に、原魚の仕入れ先とその変化（1990～2002）をサバとイカについて検討する。

サバ（第8表）は、既述の通り地元水揚げは1990年時点で既に長期低迷の中にあり、「市内魚市場」からの仕入れも、多くは転送荷と思われる。それでも、市内魚市場の荷受業者が一定の役割を担っていたといえるが、2002年では、この「市内魚市場」からの仕入れも比率も大きく減少させる業者が目立っている。特に、サバを重視する上層業者で多様化が進行しているようにみえる。それを代替しているのは「市外の問屋」や「商社」である。

イカ（第9表）……イカは、地元魚市場への依存は高く、イカ基地としての八戸の性格はなお不変である。それでも、地元市場からの仕入れ率を20ポイント以上も減らした業者は少なく（B5, A2, C3, B4, D2, D10, E12）、他方で増やした業者は3例のみで（C1, D3, E12）、仕入れ先の多角化が進行している。

#### （7）出荷先

前項の加工品目については、1990年と調査時における出荷先（地域別・業態別）の構成もあ

わせて記入を求めた。業態区分は、卸業者、大型小売、一般小売、その他の4択で問い、大型小売へのシフトの傾向を探ろうとしたが、実際の回答は「卸業者」と「その他」が大半であるのに加えて未回答も多く、期待した傾向は把握できなかった。

出荷地域については、回答を一覧表（紙面の都合上省略）にして眺めると、経営体ごとのバラつきが大きい一方で、加工度の違いによる差異もまた明らかに認められる。この点を加工度に基づく品目分類ごとに出荷先割合の平均値にして示してみた（第10表）。

これによれば、まずイカでは、ダルマ、ロール、開き、つぼ抜きといった惣菜原料の中間加工品は京浜が多く、焼き加工品は京浜とその他、カット系加工品は地元出荷の割合が高いという違いがみられる。また、加工度の高い珍味や漬物類は、出荷先は多様化している。

このうち、地元出荷率の高いカット加工品については、出荷先の業態についても回答があり、「その他」が70～100%の高率であった。この「その他」は、上記の4択区分を考慮すると加工業者とみられ、地元内で加工間の連関が成立して

第10表 加工品種類別にみた出荷先割合の平均値

|         |      | 回答数 | 地元   | 京浜   | 阪神   | 他    |
|---------|------|-----|------|------|------|------|
| ダルマ、ロール | 1990 | 8   | 7.5  | 54.4 | 8.1  | 30.0 |
|         | 2002 | 8   | 5.6  | 54.4 | 3.8  | 36.3 |
| 開き、つぼ抜き | 1990 | 3   | 33.3 | 43.3 | 10.0 | 13.3 |
|         | 2002 | 10  | 16.2 | 45.5 | 14.0 | 24.3 |
| カット加工   | 1990 | 2   | 95.5 | .0   | 4.5  | .0   |
|         | 2002 | 6   | 46.3 | 23.3 | 11.7 | 18.7 |
| 乾干加工    | 2002 | 3   | 30.0 | 46.7 | 16.7 | 6.7  |
| 焼き加工    | 1990 | 4   | 15.0 | 40.0 | 10.0 | 35.0 |
|         | 2002 | 6   | 12.5 | 28.3 | 18.3 | 40.8 |
| 揚げ物     | 2002 | 2   | 62.5 | 24.0 | 5.0  | 8.5  |
| 漬物珍味    | 1990 | 6   | 25.8 | 22.5 | 18.0 | 33.7 |
|         | 2002 | 7   | 31.4 | 28.6 | 7.1  | 32.9 |
| サバフィレー  | 1990 | 4   | 10.0 | 22.5 | 22.5 | 45.0 |
|         | 2002 | 4   | 7.5  | 17.5 | 27.5 | 47.5 |
| しめサバ    | 1990 | 5   | 1.0  | 39.0 | 36.0 | 24.0 |
|         | 2002 | 8   | 8.1  | 31.9 | 25.6 | 34.4 |

※「地元」とは、三八上北地方と二戸・九戸郡。

※アミかけは25%以上のセル

第11表 今後の経営方針（欠番は無回答）

|      | 現状維持 | 品目多角化 | 品目集約化 | 製品開発 | 海外進出 | 加工縮小 |      | 現状維持 | 品目多角化 | 品目集約化 | 製品開発 | 海外進出 | 加工縮小 |
|------|------|-------|-------|------|------|------|------|------|-------|-------|------|------|------|
| A 1  |      |       | ○     | ○    | ○    |      | D 1  |      |       |       | ○    |      |      |
| A 2  | ○    |       |       |      | ○    | 済    | D 2  |      |       |       |      |      | ○    |
| A 3  | ○    | ○     |       | ○    |      |      | D 3  |      |       | ○     |      |      | ○    |
| A 4  |      |       | ○     | ○    |      |      | D 4  | ○    |       |       |      |      |      |
| A 5  |      |       |       | ○    |      |      | D 5  |      |       |       | ○    |      |      |
| B 1  | ○    |       |       | ○    | ○    |      | D 6  | ○    | ○     |       |      |      |      |
| B 2  | ○    |       |       | ○    |      |      | D 7  | ○    | ○     |       |      |      |      |
| B 3  | ○    |       |       |      |      |      | D 8  |      | ○     |       | ○    |      |      |
| B 4  |      |       |       | ○    |      |      | D 9  | ○    |       |       | ○    |      |      |
| B 5  | ○    |       |       |      |      |      | D 10 |      |       | ○     |      |      |      |
| B 6  |      |       |       | ○    |      |      | D 11 |      | ○     |       |      |      |      |
| B 7  |      |       | ○     | ○    |      |      | D 12 | ○    |       |       | ○    |      |      |
| B 8  |      | ○     |       | ○    |      |      | E 1  |      | ○     |       |      |      |      |
| B 9  |      |       |       | ○    |      |      | E 2  | ○    |       |       |      |      |      |
| B 10 |      | ○     |       | ○    |      |      | E 3  |      | ○     |       | ○    |      |      |
| B 11 |      |       |       | ○    |      |      | E 4  | ○    |       |       |      |      |      |
| B 12 |      | ○     |       |      |      |      | E 5  | ○    |       |       | ○    |      |      |
| C 1  |      |       | ○     | ○    |      |      | E 6  | ○    |       |       |      |      |      |
| C 3  |      | ○     |       |      |      |      | E 7  |      |       | ○     |      |      |      |
| C 4  |      | ○     |       |      |      |      | E 8  | ○    |       | ○     |      |      |      |
| C 5  |      | ○     |       | ○    |      |      | E 9  |      |       | ○     |      |      |      |
| C 6  |      | ○     |       | ○    |      |      | E 11 | ○    |       |       |      |      |      |
| C 7  |      |       |       | ○    |      |      | E 12 |      |       |       |      |      | ○    |
|      |      |       |       |      |      |      | E 13 |      |       |       | ○    |      |      |

いるものと想像される。また、揚げ物加工品の地元出荷率も高いが、このうち1件はイカスティック揚げ製造をしている大手食品会社の現地法人（B12）であり\*19、その加工品が地元での高次加工に仕向けられているわけではない。

他方、サバでは、需要の広いフィレーが全国広範に出荷される。シメサバは酢物嗜好の強い関西への出荷割合が高く、これは第Ⅱ章2節で引用（中居，1996）の通りである。

いずれにしても、前項の原料仕入れともあわせて考えると、多様な加工用途に用いられるイカを、減ったとはいえなお相当量を地元水揚げで調達し得ている点にこそ、八戸産地の優位性があるといえる。

#### （8）今後の経営方針と展望

第11表の6項目に○を付す形式で、今後の方針を尋ねた。これによると、規模階層で明らかな違いがある。新製品開発に関心を向ける上位階層、多角化に関心をもちつ中位階層、現状維持と品目集約の多い下位層である。特に、現状維持よりも多角化と製品開発の意欲を持つB・Cの中上階層が、変革への意識が高いように思わ

第12表 経営上の問題点

|     | 原魚の仕入先                   | 加工製品の販路                     | 水産加工業を取り巻く困難な問題            | 新幹線八戸延伸の効果               |
|-----|--------------------------|-----------------------------|----------------------------|--------------------------|
| A 1 | 一次処理を海外移転し、八戸で製品開発       | 量販店との直接取引、荷受・商社等の販売チャンネルの活用 | TACにより大幅な水揚げが見込めないこと       | 来訪者向けの水産加工おみやげ品の開発と販路の開拓 |
| A 2 | 輸入物が増えると思われる             | 市場外流通の増加が見込まれる              | 水揚げ減少と海外シフトによる空洞化          | 消費地との交流、商談が具体的に進められると思う。 |
| A 3 | —                        | 一般消費者に向けた販路の拡大              | 原魚の確保                      | —                        |
| A 4 | 市内魚市場に限らず広い地域・商社のウェイト拡大。 | 卸売市場から川下販売（量販店等）へ転換         | 水揚げの変動に左右される経営体質からの脱却      | 販路開拓、観光客の受け入れ、経済の活性化     |
| A 5 | 輸入原料                     | —                           | 水揚げ減少による原料不足               | —                        |
| B 1 | 地元外からでも安い原魚を調達           | 新販路・新製品の開発に力を入れたい           | —                          | —                        |
| B 2 | —                        | —                           | 原魚の種類と数量の減少、加工業者の不足        | 東京の業者との交流が多くなる           |
| B 4 | 海外原料の増加                  | コンビニ向け、健康食品志向、量販店直結         | 中国製品の増加                    | —                        |
| B 5 | 地元原魚はイカが主となり、他は期待できない。   | 大手・地元の量販店の販売力との連携を図る        | 地元水揚げ減少、国内加工空洞化、中国の加工技術の進歩 | 実質的にはない                  |
| B 6 | 海外原魚の調達を検討               | 新規得意先の開拓に積極的にとりくむ           | 地元原魚の不足による厳しい状況が続くこと       | 観光客の増加による水産物の売上増に期待      |

|      |                        |  |                                |                          |
|------|------------------------|--|--------------------------------|--------------------------|
| B 7  | 一部サバの半製品調達             | —  | 原魚の地元水揚げ減少                     | —                        |
| B 8  | —                      | グループ内販売から、荷受への直接販売へ                        | 原魚の地元水揚げ減少                     | 人の出入りが多くなって活気が出てくればよい    |
| B 9  | 輸入物の増加                 | —  | イカ以外の原魚不足                      | —                        |
| B 11 | 好漁場を沖合にもつ八戸産しか考えていない   | 品質第一のため、量販店への販路は考えていない                     | 第一次産業を発展させる政策がないこと             | —                        |
| C 3  | 各地の港から調達               | 中国製品で十分な分野への販売を縮小する                        | 市場を運営する会社の市場開設の仕方              | 今後10年の間に八戸としての産物を確立      |
| C 4  | —                      | 運賃削減のため、遠方から近場に販路を求めたい                     | 漁獲量が減少していること                   | —                        |
| C 5  | —                      | 生協等への販路拡大                                  | 前浜物に期待する業者は多いが、水揚げは年々減ると思われること | —                        |
| C 6  | 輸入物が増えるだろう             | 販路拡大                                       | 漁獲量が少いこと                       | 経済の活性化                   |
| C 7  | 輸入原魚を扱う専門職の設置          | 中央卸売市場から大型量販店へ                             | 地元水揚げの減少、加工技術の遅れ               | 土産や車内つまみとして常溫流通できる商品の販売  |
| D 1  | —                      | —  | これまでの水揚げ地から、加工地として開発してほしい      | —                        |
| D 2  | 原料不足の深刻化、加工製品作っても売れない  | 宣伝力の弱い中小業者は対抗方法が分からない                      | 不漁続きで加工業の先行きが不安                | 県外の方においしいと言われる商品をヒットさせたい |
| D 4  | —                      | —  | 原料不足                           | —                        |
| D 5  | 海外で前処理された半製品の導入        | 末端販路先にチャンネルを持つベンダーへの納品                     | 漁業衰退による原料確保の優位性の喪失             | 需要増の期待はできない              |
| D 6  | 特になし                   | 特になし                                       | 原魚の調達                          | 特になし                     |
| D 7  | 地元外からの原魚調達は今後も増加する     | 外国からも購入できる機会があれば検討する                       | 衛生面でも他産地に後れている。活気が出るように努力したい。  | 八戸をよりよく知ってもらえるよう、意識革命が必要 |
| D 8  | —                      | 地元販売の強化                                    | イワシ、サバの確保に苦慮                   | —                        |
| D 9  | 地元魚市場、市内の荷受、グループ会社より調達 | 親会社へ販売する今の方法は変えない                          | 原魚水揚げの不安定さ                     | 観光客向け缶詰の量販、商品知名度の向上に期待   |
| D 11 | 輸入物                    | —  | 水揚げの減少、中国・東南アジアの動向、デフレ解消       | —                        |
| D 12 | —                      | お土産品の開発                                    | 漁獲が年々減っていること                   | —                        |
| E 1  | —                      | —  | 原料不足                           | —                        |
| E 3  | 海外原魚の調達ルートを開発せざるを得ない   | 末端と直結している業者との取引を増やす                        | 地場における原魚確保の困難性の増大              | 首都圏の業者が八戸産地を認識してくれば良い    |
| E 4  | —                      | —  | 水揚げによる原料不足                     | 八戸のイメージアップ               |
| E 5  | —                      | 二次間屋への直販                                   | 原料確保                           | なし                       |
| E 7  | 地元へ水揚げされるものに集約する       | 不況のため、販路拡大せず                               | 原料不足                           | —                        |
| E 9  | 年中イカから、季節ごとの良い魚へ       | 1匹売りから切り身へ、昔の技術を取り入れて真においしいものを、小売とのつきあい難しい | 地元原料の不足                        | なし                       |



れる点が興味深い。また海外進出では、一次加工部門を中国に移転させたA2と、検討中というA1・B1の3件みられた。前者はシメサバ開発で有名な地元大手、後者はいずれも冷凍庫を保持して卸売を兼営する地元総合水産会社である。

最後に、今後の展望について、4つの観点をあげて任意記述式で回答のあったものを第12表にまとめた。各観点ごとに以下のような要点が指摘できる：

- ① 原魚仕入先の変化……記入があった22件中、一次加工品も含めて輸入への転換が不可避であることを述べたものが半数の11あり、そのうち6件がA・B階層に集まったのが注目される。他方で、地元水揚げをなお重視する回答が4件あった（B5, B11, D9, E7）。いうまでもなくこれらはイカ加工を行う業者であり、イカ水揚げ港としての八戸への信頼を失っていないようだ。
- ② 製品販路の変化……量販店、コンビニ、生協などの大手小売への販路拡大の必要を意識しているものが6件あり、いずれもC階層以上である点が注目される。D階層以下でも小売販路の開拓を望んでいるものの（D5, E3）、「中小業者はどうしたらいいかわからない」（D2）といった回答もみられる。「品質第一のため量販店への販路は考えない」と記したB11は、多彩な自社ブランド商品も持つ地元大手企業である。
- ③ 八戸水産加工業を取り巻く問題……原魚確保の問題を訴えたものが回答35件中29件と、階層の違いを超えて圧倒的多数を占めた。
- ④ 新幹線八戸延伸への期待……新商品開発に言及したのが4件（A1, C7, D2, D9）、東京や他地域との交流による販路拡大に言及したのが5件（A1, A2, A4, B1, E3）あった。調査時が開通直後であり、多くの意見が寄せられるのではとの予想に反して、期待はやや限定的といわなければならない。

#### IV. まとめと課題

本研究では、恒常化する水揚げ減少に直面している北東沿岸漁港のうち、最大の集積をもつ八戸の産地水産加工業をとりあげ、近年の水揚げ状況と産地変容の現状について検討した。はじめに90年代前半までの動向を既存研究で整理した後、90年代後半以降の状況を統計によって明らかにし、さらに質問紙調査によって産地構造と水産加工業者の対応を具体的に検討した。本章では、これらから得た知見の要点を整理し、残された課題を確認して結びにかえたい。

まず、水揚げ量の統計的検討から得られた90年代後半以降の新動向として次の点が明らかとなった：

- ① サバ水揚げは依然として長期低迷下にあり、海外展開で水揚げを維持してきたイカもまた2000年以降は減少に転じた。
- ② 水産加工業もまた、なお全国一の集積規模を保ってはいるが、その集積量を大きく減少させた。2大部門であるサバとイカについてみると、サバ加工品は2001年から数量・金額とともに急減し、イカ加工品も1993年から減少の一途となった。中間加工品の産地集約と中国シフトがこの背景にある。
- ③ こうした経営体の淘汰はすべての規模階層で進行したが、とりわけ中下層で減少率がより大きかった。

次に、質問紙調査から把握された産地構造の特徴は以下の通りであった：

- ① 加工業者の経営類型は「多角型」、「イカ＋サバ型」、「イカ專業型」、「イカ＋その他型」、「その他型」の5つに分けられた。サバ加工をもつ3タイプが上層に集中し、イカ專業型は小規模層に多かった。
- ② 加工品目の構成は、サバではフィレー、しめサバ、冷凍品の3つが基本で、近年はフィレーからシメサバへの移行が顕著であった。イカでは、乾干品、塩辛、漬物が中上層に、中間製品が中下層に多かった。近年はより手を加えた惣菜的な品目へ移行する傾向がみら

れ、それは主に大規模業者の多角化戦略の中で担われている。

- ③ 原魚仕入先では、全国一のイカ基地としての地位は不変で、イカの地元仕入れ率はなお高いが、それでもその比率を減らした業者も多く、中間加工品の輸入も含めて仕入れ先の多角化が進行している。

- ④ 出荷先をみると、イカでは、惣菜用中間加工品が京浜、カット系加工品は地元出荷が多かった。八戸はイカの中間加工品の基地であると同時に、カット加工品を介した産地内の加工連関の形成が示唆される。また、シメサバは関西出荷率も高かった。

- ⑤ 各業者の今後の経営方針では、新製品開発に関心を向ける上位階層、多角化に関心を持つ中位階層、現状維持と品目集約の多い下位層に分かれた。また、今後予想される産地状況としては、地元水揚げの減少への不安が全階層で指摘されたほか、大手小売への販路開拓の必要性が中上層を中心に指摘された。

以上から総じていえることは、全国一の資源であるイカさえも輸入への転換が始まるという原魚調達不安の恒常化の中で、輸入への転換を実現でき大型小売との販路開拓に期待を寄せる上位階層と、そうした力のない下位階層に産地が分化しつつある状況である。

では今後、八戸の産地水産加工業は空洞化してしまうであろうか。水揚げが回復しない限りは加工業者間の淘汰は避けがたく、産地集積の縮小も避けがたい。しかし一方で、アンケートで明らかになったような多様な加工品目の業者の集積は、他の漁港と比べた八戸産地の優位条件である。この多様な業者がいかに「まとまれるか」が、縮小に直面した産地の生き残りを左右するといえる。

「まとまり」の力は、まず原魚調達における交渉力に生かされる。水揚げが途絶えた中では、遠隔地からの原魚調達のコスト競争において「まとまり」力に差のある漁港産地間の淘汰は進行しよう。八戸産地は、全国最大の「まとまり」を持つイカとサバはその優位性を発揮しやすい条件をもつ。

しかしこの点では、中国や台湾の国内水産物消費の急増で輸入物＝安価という常識が崩れつつあることが、さらなる不安要素である。これは加工場の海外移転を促す側面と、地元水揚げ資源への一層の期待という両方の側面を持つ。このうち後者に関連しては、「水揚げ低迷への不安」の裏返しとして、科学的にも解明されていない沖合回遊魚の回復への期待も常にあり、それは水揚げ長期低迷下でも漁港は重要な期待条件であり続けることを意味している<sup>★20</sup>。こうした不確定条件の中で、多様な水産物処理機能の集積をもつ八戸の優位性は大きい。

「まとまり」力はまた、製品の開発と価格交渉力において重要である。もとより八戸産地の構造上の問題点は消費地加工企業への中間原料など低次加工品の供給地にとどまっている点にある（中居，1990）。流通上いかに有利な地位を保てるかは、大型小売にアピールできる新製品の開発力にかかっている。この点はこれまで個別企業の力に依存してきたが、今後個別の力をどう連携させていくかが、産地展開の上ではより本質的な点といえる。

こうした観点からは、2002年12月の新幹線八戸延伸後の地場ブランド形成に向けた地域一体の支援体制の形成、すなわち「北のグルメ都市」関連事業が注目される。この点を含めた地域の動きについては、北東沿岸の他の産地漁港における地場ブランド形成の動きと合わせて、次の課題としたい。

## 謝辞

現地調査にあたっては、八戸水産加工業協同組合連合会の花生幸男氏から多くのご教示をいただいた。記して深謝申し上げます。

本論の骨子は、2003年4月の経済地理学会北東支部会例会（於福島市）で発表した。討議の場で御意見・コメントをいただいた支部会員の皆様に謝意を表します。

## 【注】

- ★1：遠洋マグロに展開した気仙沼の例もあるが、そこでも地元水揚げのトップが沖合回遊魚のサンマで

- ある。
- ★2：たとえば、釜石、大船渡、小名浜といった中規模漁港の水産加工場数の変化（1988⇒2003年：漁業センサス）は次の通り：釜石41⇒15、大船渡44⇒24、小名浜44⇒25。また、サンマみりん干しの産地として有名であった小名浜の該当工場数（調味加工品）の同年間の変化は、主業17⇒7、兼業24⇒16であった。
- ★3：漁業センサスの定める「漁業地区」は、沿海漁協の地区をベースとする沿岸域に設定されており、内陸部の工場は含まれない。また「水産加工場」の定義は、販売目的で加工のための作業場をもち加工専従者がいるものとされている。その他、算出の詳細は、第1表の脚注を参照。
- ★4：1960年代までの動向については境・安井（1971）、その後は「水産年鑑」、「はちのへの水産」の各年版、河北新報1991年10月の連載記事「イワシが消えた」等の新聞記事を参照。
- ★5：八戸のイカ漁業の推移については、服部（1990）、三木（1996）が詳しい。イカ釣りの遠方漁場への出漁は、70年代の北部太平洋とニュージーランド漁場に始まり、80年代に大型流網に転換、92年の公海流網禁止によるイカ流網の消滅後は大型イカ釣りによってペルー沖（91年）やアルゼンチン200海里内（93年）へと展開した。
- ★6：胴体を切り裂かずに内臓を除去し、ソフトサキイカ用の一次加工品としたもの。サキイカはスルメを加工して作っていたが、固いのが難点であった。1960年代始め、生イカから柔らかいサキイカを作る技術が函館・八戸両産地であいついで開発された（全国いか加工協組、青森県ふるさと食品研からの教示による）。なお、全国いか加工協組のweb pageに工程が紹介されている。
- ★7：ロールイカは、内臓を除去して胴体を切り開いたイカをロール状に丸める加工をしたもの（青森県水産物加工研究所1994）。八戸の業者から広まったのではという全国いか加工協組からの情報を得て開発者を探索したが、つきとめられなかった。「気づいた時には広がっていた」という（八戸水産加工連、青森県ふるさと食品研）。
- ★8：八戸水産加工連ヒアリング。
- ★9：2000年から2002年にかけて地域紙「デーリー東北」や東北ブロック紙「河北新報」で繰り返し報道された数々の記事による。たとえば「デーリー東北」2002年5月14日付け「ARイカ操業絶望」。
- ★10：たとえば「デーリー東北」2002年7月26日付け

記事「海外大型イカ釣り船2社今月で廃業へ」、同1月12日付け記事「中型イカ釣り船、来年度15隻減船」がある。

- ★11：試みに、水産課独自調査における「水産加工品生産金額」から「飼料・肥料」を除いた額と、工業統計（従業員4人以上の事業所対象）の「水産食品製造出荷額」とを比べてみると、1980年に前者が後者の76%だったが、その後漸減して2000年には43%にまで低下している。2004年版では45企業分の集計であることが明記されており、これは全加工業者の約4割である。
- ★12：後述のように、水産加工組合に加入している経営体は全水産加工業者の約半数であるが、地元の有力企業群が多く含まれ、零細業者と中央の大企業は含まれない。
- ★13：サバ加工品の単価は1996、97、98の3年間急騰したが、加工連での聞き取りによれば、これはこの期間に価格の高い九州サバの大量調達があり、その反映だろうとのことであった。
- ★14：イカの中間加工品である「ダルマ」の輸入については、既に1980年代後半に韓国産が急増したことが堀口（1987）、廣吉・栗原（1996）で指摘されている。90年代には、海外加工拠点は中国にシフトしたことになる。
- ★15：八戸水産加工連ききとり。
- ★16：実際、「兼業なし」業者でも現地でみると店舗を併設しているものも多かった。この過少な兼業回答数は、加工賃よりも加工販売形態が多くて兼業定義があいまいな食品加工業に対して漠然と「兼業」を問うた、質問紙の表現の不適切さが原因であったと反省している。
- ★17：イカの「その他」に含まれる品目は、詳細不明の「イカ調味品」（A2）、「イカステーキ」（A5）、「イカスティック揚げ」（B12）、「唐揚げ」（D5、E1）、「切り身」（E7）
- ★18：このことから逆に、多様な加工品の素材となるイカの特徴が理解できよう。
- ★19：築地の水産会社「大冷」の現地会社。取引先であった八戸の冷蔵業者が廃業したのを受けて、その施設を引き取って直接経営に転じ、イカスティックを生産。「大冷」は「骨なし魚」を開発したことで知られる。
- ★20：この点、中居（1996）が「地元への良質な原魚水揚げの復活がやはり重要ファクター」と指摘している。

# 【文献】

- 境一郎・安井達夫, 1971「八戸地区の水揚げと加工」  
北日本漁業, 3, 108-120
- 堀口健治, 1987「原料輸入から半製品輸入・資本  
進出へ進み出した水産加工業—函館市のイカ珍  
味加工を主に」北日本漁業, 17, 39-44
- 中居 裕, 1987「八戸市における水産加工業の展  
開と特質」中央大学経済研『地方中核都市の産  
業活性化—八戸』中央大学出版会
- 増井好男, 1990「原料供給条件の変化と水産加工  
産地の対応—那珂湊・沼津」北日本漁業, 20,  
79-86
- 中居 裕, 1990「八戸地区における産地構造の変  
動と新展開」北日本漁業, 20, 101-110
- 秋谷重男, 1991「水産物の需要構造—脱資源型加  
工産地と中継流通基地の展開」漁業経済研究,  
35-2・3,
- 青森県水産物加工研究所, 1994「イカ・タコ加工  
品製造マニュアル」p.37
- 多屋勝雄, 1995「サバ類市場の変貌と産地対応」  
漁業経済研究, 40-2, 15-36
- 廣吉勝治・栗原修, 1996「イカ加工業の展開と再  
編の構造」北日本漁業, 24, 21-30
- 中居 裕, 1996「産地再編と加工展開—八戸地区  
とシメサバ加工を事例として」北日本漁業,  
24, 137-144
- 本多秀臣・小野征一郎, 2000「アジ干物後発産地  
大洗の台頭」地域漁業研究40, 141-153